

Petites Gougères au Gruyère



Würziges Brandteiggebäck mit Gryerzer Käse

- Vorbereitungszeit ca. 20 Minuten
- Abkühlzeit ca. 20 Minuten
- Backzeit ca. 20 Minuten bei 180°C



Werkzeug

- Messbecher
- Kochtopf
- Mixer mit Schneebesen und Rührschüssel
- Backblech mit Backpapier oder Silikonauflage

Zutaten

- 50 ml Weißwein
- 150ml Wasser
- 4 Eier (200 g)
- 1 Prise Zucker, 1 Prise Salz, 1 Prise Muskatnuss
- 85 g Butter
- 115 g Mehl Type 405
- 140 g Gruyère gerieben

Zubereitung

Wasser, Weisswein, Butter Salz, Zucker und Muskatnuss in einen Topf geben und aufkochen lassen. Dann das Mehl zugeben und mit dem Kochlöffel rühren bis sich am Topfboden eine weiße Schicht bildet. (Daher auch der deutsche Name Brandteig). Teig abkühlen lassen.

Den Ofen auf 240°C vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

Eier mit dem Mixere in einer Rührschüssel gut verquirlen. Dann den abgekühlten Teig untermischen. Danach rund 2/3 vom geriebenen Käse in den Teig geben und einmischen.

Teig mit einem Spritzbeutel mit Lochtülle auf ein Backblech spritzen so dass etwa 1.5 bis 2cm große Kügelchen entstehen. Abschließend die Kügelchen mit geriebenem Käse bestreuen.

Bei 180°C für ca. 15 bis 25 Minuten im Backofen auf mittlerer Schiene ausbacken bis die Gourères leicht anbräunen.

Anschließend abkühlen lassen.

Guten Appetit!